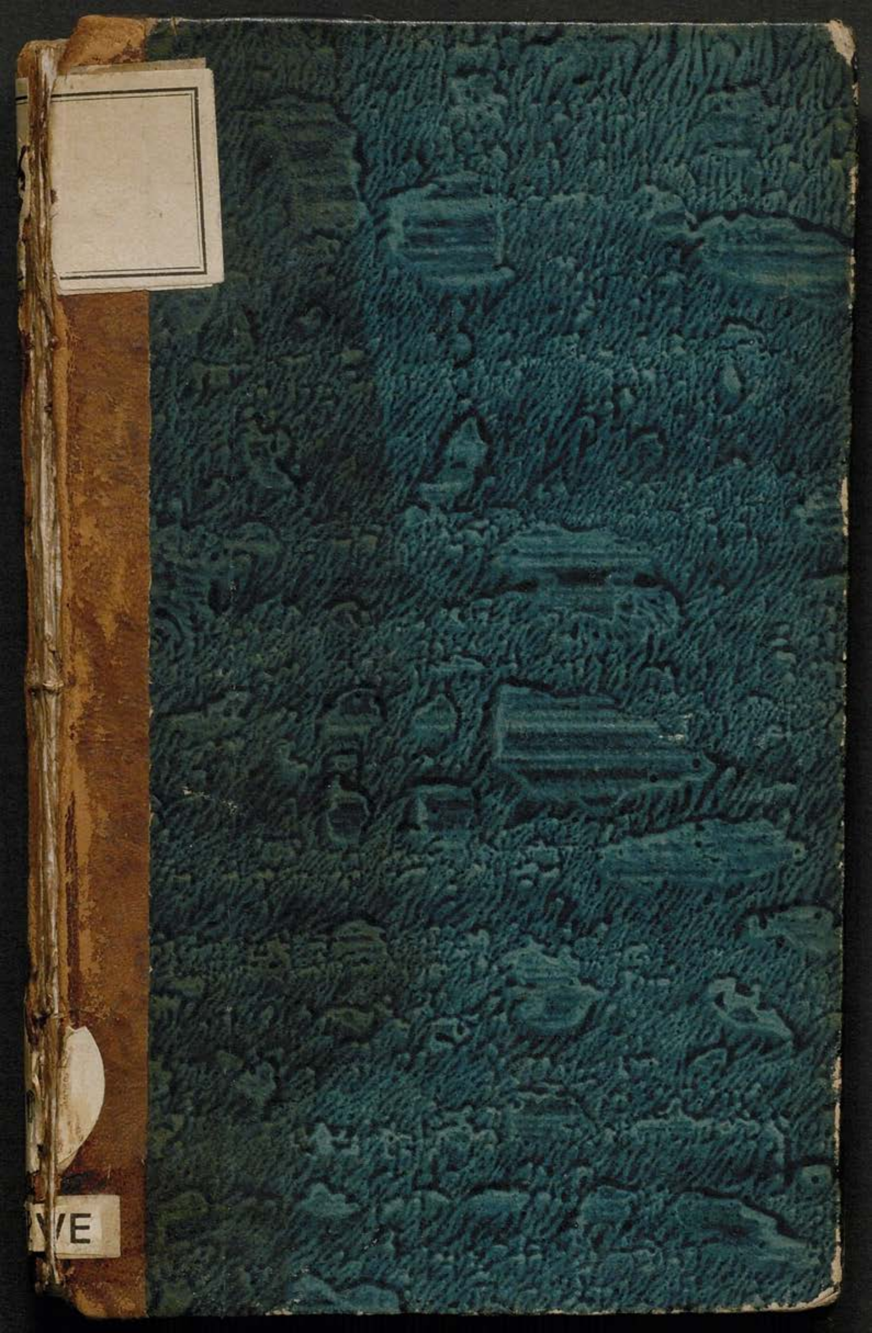


215
LE
CONF
FRAT
T
650
R




VE

# LE CONFITVRIER FRANCOIS,

Où eſt enſeigné la maniere de faire toute ſorte de confitures, dragées, liqueurs, & breu-uages agreables.

*Enſemble*

La Maniere de plier le Linge de Table, & en faire toute ſorte de figures.



A PARIS,

Chez IEAN GAILLARD, ruë S. Iacques, au College du Pleſſis, à la Diligence.

---

M. DC. L.

*Auec Priuilege de ſa Majeſté.*



# ADVERTISSEMENT AV LECTEVR.

SI vous voulez faire voſtre profit de ce Liure, remarquez bien toutes les cuiſſons du ſucre; & lors que ie dis cuit à liſſe gros, à liſſe menu, à perle groſſe, à perle menu, le menu eſt le moins cuit, le gros eſt le plus cuit: quand ie dis cuit en gelée, c'eſt lors que le ſucre eſt mêlé auec des decoctions, ou des jus de fruict. La gelée eſt faite lors qu'en prenant du ſyrop auec vne culliere, le verſant en bas, il tõbe par gros morceaux, & ne cou-

le plus comme fait le ſyrop. Prenez garde que les bouteilles où vous mettez vos breuuages agreables, ſoient bien nettes, & les bouchez bien auſſi.

Tenez vos eaux d'Italie le plus fraichement que vous pourrez, & ne les faites qu'à meſure que vous en aurez affaire.

Ne mettez pas vos ſyrops en lieu trop ſec, de crainte qu'ils ne candiſſent.

Le balet dont ie vous parle pour vos creſmes & laictages doit eſtre fait de bouleau bien épluché, ou de branches d'ormeau pelé; faites-le de la groſſeur du poulce, & le liez bien; coupez les bouts.

Les Salades auſquelles ie ne mets point d'aſſaiſonnement, ſe ſeruent auec le vinaigre & le ſucre.

Vous pouuez ambrer & muſ-

quer toutes les praſlines auec le muſc & ambre preparé. Vous pouuez auſſi auec le meſme muſc & ambre, muſquer & ambrer vos maſſepins, meſme les glacez.

Vous pouuez donner les couleurs aux conſerues auec les couleurs preparées, lors que vous ne trouuez pas des fruicts: Par exemple, au lieu de piſtache, vous employerez vn ius de poirée; & au lieu de grenade, vous pourrez vous ſeruir d'épine-vinette; vous le pouuez auſſi ambrer & muſquer.

Les fruicts & fleurs que vous blanchirez, tenez les touſiours en lieu ſec.

Vous pouuez donner telle couleur que vous voudrez à vos paſtes de ſucre auec les couleurs preparées.

Nettoyez bien la paille ſur la-

quelle vous tirerez vos oranges & citrons; vous pouuez les tirer aussi sur des clayes ou fils d'arechal.

Vous pouuez garnir vos compotes auec de l'escorce de citron confit, des cerises à oreille, des pistaches, grains de grenades, marons, brignolles, &c.

Ie n'ay point mis le sucre qu'il faut aux confitures à chaque article crainte de faire vn trop gros volume ; mais si vous les voulez bien faire, mettez aussi pesant de sucre que de fruict à toutes, excepté les cerises & les coins.

Mettez aux cerises trois quarterons de sucre pour vne liure de cerises, on les peut faire auec moins de sucre, & ne mettre qu'vne demie liure pour vne liure de sucre.

Mettez aux coins cinq quarterons de sucre pour vne liure de fruict.

Pour les oranges citrons, vous n'en pouuez trop mettre, il faut qu'ils nagent dans le ſucre, le reſte vous peut ſeruir aux conſerues, aux praſlines, aux compotes de poires, & aux noix vertes.

Mettez auſſi liure à liure aux confitures ſeiches, & apres les auoir tirées de l'eſtuue, mettez les dans les boëtes de ſapin, ou autres, mettant touſiours du papier entre deux crainte qu'elles ne ſe gaſtent, & les tenez en lieu ſec, ayez ſoin de les changer ſouuent de papier, au moins iuſqu'à ce qu'elles ne iettent plus de ſyrop, & que le papier ne ſoit plus moüillé : Du reſte du ſyrop vous pouuez vous en ſeruir aux confitures liquides, & aux paſtes de fruict, en meſlant moitié ſucre, moitié ſyrop.

Mettez auſſi les paſtes de fruict

dans des boëtes, & les changez souuent de papier, mettez aussi pesant de sucre que de marmelade pour faire vos pastes, vous les pouuez faire à trois quarterons de sucre ou à demie liure.

Tenez vostre candi en lieu sec.

Aux pastes de Gennes, mettez vne demie liure de sucre à vne liure de marmelade.

Tenez vostre sel blanc en lieu sec.

Tenez bien nets vos bassins ou poëslons dans lesquels vous ferez vos confitures, & qu'ils soient de cuiure rouge, l'escumoire & culliere de mesme cuiure, ou d'argent.

Que le four pour cuire vos masspains soit de fer ou de cuiure rouge, ce n'est pas que l'on ne les puisse faire cuire dans vn four de Patissier, ou Boulanger, faute d'autre.

# LE CONFITVRIER FRANCOIS; OV LA MANIERE DE FAIRE toute ſorte de Confitures, Liqueurs, & Breuuages agreables.

## CHAPITRE I.

### *Preparation du Muſc & de l'Ambre.*



METTEZ le Muſc ou Ambre dans vn petit mortier de fonte, & le broyez bien auec le pilon auſſi de fonte, mettez-y vn peu de ſucre en poudre, & apres l'auoir bien broyé,

mettez-le dans du papier pour vous en ſeruir à ce que vous voudrez.

---

## Couleurs préparées.

### CHAPITRE II.

### *Poirée preparée pour faire de la couleur verte.*

PRenez des feüilles de poirée bien verte, oſtez les cottons, & les lauez bien, & les pilez dans vn mortier, puis les paſſez dans vn linge pour en tirer le ius, & le mettez dans vn plat, & le faites boüillir vn boüillon, iettez-ſe ſur vn tamis, ou ſeruiette, prenez ce qui reſtera ſur le tamis pour vous en ſeruir à vos paſtes & conſerues.

### *Cochenille preparée.*

Prenez vne once de cochenille, demie once d'allun, demie once de criſtal mineral, & broyez bien le tout enſemble dans le mortier de fonte; lors que vous

voudrez vous en ſeruir, délayez-le auec vn peu de verjus, ou de l'eſprit de vin, & le paſſez dans vn linge, & vous ſeruez du jus.

*Gome adragant.*

Vous la trouuerez ſur les Eſpiciers & Droguiſtes.

*Fleurs de lys.*

En Eſté prenez des fleurs de lis, prenez les brains jaunes qui ſont dedans, faites les ſeicher, & les mettez en poudre lors que vous en aurez affaire.

---

## CHAPITRE III.

### *Clarification du Sucre & Caſtonnade.*

METtez voſtre ſucre ou caſtonnade dans vne baſſine ou poëſlon, faites le boüillir, mettez des œufs dans vne terrine, ou autre vaiſſeau, ſçauoir les coques blanc & le iaune, ou ſi vous vou-

lez n'y mettez que le blanc, mais tout y eſt bon : foüettez les auec le petit balet, & de l'eau, iuſques à ce qu'ils ſoient tous en eſcume, mettez en vne partie dans voſtre ſucre lors qu'il cõmence à boüillir, le remüez auec l'écumoire, & apres eſcumez le, & y remettez encore du blanc d'œufs foüettez, & l'écumez; cõtinuez iuſqu'à ce qu'il ſoit bien clair & bien net, paſſez le dans vne chauſſe ou linge, il ſe gardera ſi long-temps que voudrez pour peu qu'il ſoit cuit à liſſe.

A vingt-cinq liures de caſtonnade, il faut enuiron trois pinte d'eau pour la faire fondre, & trois œufs pour la clarifier, & trois demy ſeptiers d'eau auec les œufs pour les foüetter enſemble, faites en ſorte auant que paſſer voſtre ſucre, qu'il ſoit cuit à liſſe.

## *Cuiſſons du ſucre.*

La premiere eſt à liſſe, elle ſe remarque lors que le ſyrop commẽce à s'épaiſſir, qu'en le prenant auec le doigt, & le mettant ſur le poulce, il ne coulle plus, & demeure rond comme vn poix.

*Cuit à perle.*

Seconde cuiſſon eſt lors qu'en prenant auec vn doigt, & le mettant ſur le poulce, & ouurant les doigts il en ſort vn petit filet; & lors qu'il en ſort vn gros de la longueur de la main, cela s'appelle à perle groſſe.

*Cuit à la plume.*

3. Cette cuiſſon a pluſieurs noms differents, les vns diſent à ſoufle, les autres à l'eſpatule, d'autres à roſard, d'autres à la plume, à laquelle ie m'arreſte, & elle ſe remarque en mettant vne eſpatule dedans, & ſecoüant le ſucre en l'air, il s'enuole cõme des plumes ſeiches ſans gluë; ou bien trempez vne écumoire dans le ſucre, ſouflez au trauers iuſqu'à ce que le ſucre s'enuole par feüilles: Cette cuiſſon eſt celle des conſerues & des tablettes.

*Cuit à brûlé.*

4. Cette cuiſſon ſe remarque lors que l'on trempe ſon doigt dans de l'eau fraiſche, puis dans le ſucre, & qu'en le remettant dans l'eau fraiſche, le ſucre ſe caſſe net comme vn verre ſans gluë, on peut faire la meſme remarque auec vn

petit baston. Cette cuisson est celle du grand biscuit de citron, celle du caramel, & du sucre tors, ou penide, c'est la derniere cuisson du sucre.

---

# Breuuages delicieux.

## CHAPITRE IV.

### *Hypocras.*

PRenez de bon vin, le mettez dans quelque vaisseau bien net, & qui ne puisse pas donner de mauuais goust. Mettez dedans du sucre ou castonnade, vn peu de canelle, du gingembre la grosseur d'vne noisette, du poiure long deux brains, douze cloux de girofle, de la fleur de muscade, ou massis deux feüilles, vne pomme de reinette pellée & coupée par roüelle; laissez le tout tremper enuiron demie heure, tenez le couuert, puis pilez vne douzaine d'amendes douces à demies pilées, & les mettez dans vostre chausse quand vostre sucre sera fondu, & que vous serez prest à passer vostre

hypocras; mettez dedans vn peu d'eau de fleur d'orange, & le passez sur vos amendes, & le passez trois ou quatre fois: si vous le voulez ambrer & musquer, broyez vostre ambre & musc dans vn petit mortier auec vn peu de sucre en poudre, & le mettez dans du cotton, ou filasse, & l'attachez au bas de vostre chausse, & passez l'hypocras pardessus; si vous voulez le garder plus de huit iours, n'y mettez point de pomme ny de citron. Il faut à deux pintes de vin enuiron vne liure & demie de sucre, deux grains d'ambre, & vn grain de musc.

### *Rossoly.*

Prenez de bon esprit de vin, le mettez dans vne bouteille ou vaisseau bien net, & estroit par enhaut, mettez dedans six grains de poiure blanc concassé, du poiure long deux grains, du massis deux feuilles, vn peu de canelle, douze cloux de girofle, gros comme vne noisette de gingembre, & que le tout soit bien proportionné, de l'anny & de la coriande trois pincées qui soient concassées, bou-

chez le bien, & le laiſſez infuſer vingt-quatre heures en lieu frais, puis le paſſez dans vne chauſſe comme l'hypocras, mettez vn ius de citron en le paſſant, faites cuire voſtre ſucre à la plume, puis oſtez le de deſſus le feu, & mettez vôtre eſprit de vin dedãs, & le paſſez derechef à la chauſſe, il faut beaucoup plus d'ambre & de muſc qu'à l'hypocras ; Il faut à vne pinte d'eſprit de vin trois liures de ſucre.

### *Populo.*

Faites la meſme compoſition qu'au Roſſoly, faites cuire vne liure de ſucre à la plume, mettez demy ſeptier d'eſprit de vin dedans, apres l'auoir paſſé, & le laiſſez refroidir, mettez dedans vne chopine de bon vin blanc bien clair, vne pomme de reinette pelée & coupée par roüelle, vn peu d'eau de fleur d'orange, paſſez le à la chauſſe comme le roſſoly, n'oubliez pas à le bien ambrer & muſquer.

### *Angelique.*

Prenez vne pinte de blanquette, ou

vin de Scipion, mettez dedans vne liure de ſucre royal, vn peu d'anis & de coriande concaſſée, vne pomme de reinette, & vn citron pelé & coupé par roüelle, trois ou quatre zeſtes de citron, vn peu de poudre de cypre, vn peu d'eau de fleur d'orange; laiſſez le tout infuſer ſans feu demie heure, & le paſſez à la chauſſe auec ambre & muſc comme l'hypocras.

### *Vin brûlé.*

Prenez vne aiguiere d'argent, ou pot de terre neuf, mettez dans vne pinte de bon vin vne liure de ſucre, vn peu de maſſis, du poiure long, cloux de girofle, vne branche de laurier, deux branches de romarin; & ayez vn grand feu de charbon, mettez voſtre pot au milieu, & que le feu ſoit tout autour: lors qu'il bout bien fort, mettez y le feu auec du papier; & lors que le feu de dedans s'éteint, il le faut oſter de deſſus le feu, il ſe boit tout chaud.

### *Vin des Dieux.*

Pelez des pommes de rainette, & des citrons, autant de l'vn que de l'autre, les coupez par roüelles, ayez vn baſſin ou plat, faites vn lict de pomme & de citron, & mettez deſſus vn lict de ſucre en poudre, & continuez ſelon la quantité que vous en deſirez faire, & mettez de bon vin par deſſ9 iuſques à ce qu'elles trempent, les couurir & les laiſſer enuir deux heures infuſer, & le paſſez à la chauſſe comme l'hypocras.

### *Sorbec, façon d'Alexandrie.*

Prenez vne roüelle de veau, la degraiſſez bien, coupez la par morceaux, la faite cuire auec trois pintes d'eau iuſqu'à ce qu'elles ſoient reduittes à chopine, & la paſſez dans vn linge, & prenez la decoction, & la mettez auec deux liures de ſucre, & le ferez cuire à la plume, & l'oſtez de deſſus le feu, & mettez dedans vne chopine de ius de citron, & la mettez dãs des phioles de verre; cette liqueur

liqueur de conferue pourueu qu'elle foit bien bouchée & tenuë en lieu fec, & lorfque l'on s'en veut feruir, il en faut prendre deux cuillerées, & les mettre dans vn verre & l'emplir plein d'eau fraiche, & le verser dans vn autre par plufieurs fois.

*Aigre de Cedre.*

Prenez vn quarteron de gros citrons, les coupez de leurs longueurs, oftez les teftes & les pepins, leuez bien doucement l'endroit où eft le jus, & le mettez dans vn pot de terre neuf : faites cuire deux liures de fucre à la plume, & lors qu'il fera cuit mettez voftre pot fur vn grand feu de charbon, & jettez voftre fucre cuit dedans, & le laiffez boüillir iufqu'à ce que le fyrop foit cuit à perle, il fe conferue & s'employe de mefme que le Sorbec.

*Limonade.*

Prenez vne pinte d'eau, mettez dedans demie liure de fucre, le ius de fix citrons & de deux oranges, l'écorce de la moitié d'vn d'vn citron & d'vne orange que vous aurez prefsé : battez bien l'eau dans deux vaiffeaux bien nets en

la versant l'vn dans l'autre plusieurs fois, & la passez dans vne seruiette blanche.

*Orangeade.*

Elle se fait de mesme façon que la Limonade, sinon qu'il n'y faut point de citrons.

## LES EAVX D'ITALIE.

### *Eau de Framboise.*

Prenez des Framboises bien mures, les pressez & les passez dans vn linge, mettez le jus dans vne phiole ou bouteille de verre découuerte, mettez-la trois ou quatre heures au Soleil, puis tirez le jus bien doucement crainte de remuer la lie qui est au fonds ; mettez demy septier de jus auec vne peinte d'eau fraische, demie liure de sucre, les battez bien dans deux vaisseaux, & lors que le sucre est fondu, passez la dans vne seruiette : Elle se boit le plus frais que l'on peut.

L'eau de Cerise, de Grenade & de Groseille se font de la mesme façon.

*Eau d'Abricots.*

Prenez des Abricots bien murs, ostez les noyaux, faites-les cuire dans de l'eau bien nette, & laissez refroidir l'eau, & la passez dans vne seruiette, mettez à vne pinte d'eau vn quarteron de sucre: Elle se boit comme celle de Framboise.

*Eau de Iasmin.*

Prenez vne pinte d'eau, mettez-y vn quarteron de sucre royal, vne poignée de fleurs de Iasmin, mettez le tout tremper ensemble l'espace de demie heure, & les battez dans deux vaisseaux, puis la passez dans vne seruiette.

L'eau de fleurs d'orange, & de roze muscade, se font comme celle de Iasmin.

*Eau d'Espine-Vinette.*

Prenez les grains de l'Espine-Vinette, faites les boüillir vn boüillon auec vn peu d'eau, les passez, prenez le jus, & en mettez demy septier, auec vne pinte d'eau, vn quarteron de sucre, battez-les bien dans deux vaisseaux, & la passez dans vne seruiette.

*Eau de Coriande.*

Concassez de la Coriande, & la met-

tez dans vne pinte d'eau fraiſche auec vn quarteron de ſucre, & les laiſſez tremper iuſqu'à ce que l'eau ait bien prix le gouſt, & la paſſez.

L'eau d'Anis, d'Orange, & de Citron, ſe fait de meſme celle de Coriande.

*Eau de Canelle.*

Faites boüillir vne pinte d'eau, auec demie once de canelle rompuë par morceaux, apres l'auoir oſté de deſſus le feu, mettez y vn quarteron de ſucre, laiſſez-la refroidir, & la paſſez.

---

## Syrops rafraiſchiſſans.

### CHAPITRE V.

*Syrop de Violette.*

SEparez les feuilles de Violette d'auec leurs boutons, & les pilez dans vn mortier, faites cuire du ſucre à la plume, oſtez-le de deſſus le feu, & mettez vos Violettes dedans, & les remuez auec le ſucre, paſſez-les dans vne ſeruiette : Il faut à vne liure de ſucre

quatre onces de feüilles de violette mondez.

*Syrop de Violette par infusion.*

Prenez vn coquemar de terre neuf, mettez quatre onces de violette mondées dans vne chopine d'eau, le bouchez bien, faites-le infuser sur de la cendre chaude l'espace de vingt-quatre heures, passez les violettes dans vne seruiette, & les pressez, prenez la decoction qui en sort, faites la boüillir auec vne liure de sucre, iusqu'à ce que le syrop soit cuit à perle, tirez le, & le serrez dans vne phiole ou bouteille de verre, & le bouchez lors qu'il sera froid.

Syrop de bouroche, de buglose, de roze pasle, se font de mesme que celuy de violette.

*Syrop de Cerise.*

Prenez deux liures de cerises bien mures, ostez la queuë & les noyaux, faites les boüillir auec demy septier d'eau iusqu'à ce qu'elles ayent jetté toute leur eau, passez-les dans vne seruiette, prenez demy septier du jus, & le mettez auec vne liure de sucre, faites-les boüillir iusqu'à ce que le syrop soit

cuit à perle : Il se doit faire à grand feu, puis les tirez, & les serrez.

*Syrop d'Abricots.*

Prenez des Abricots bien murs, les pelez, & ostez les noyaux, mettez sur vn bassin des petits bastons bien nets, faites sur les bastons vn lict d'Abricots, & vn lict de sucre en poudre, & continuez selon la quantité qu'en desirez faire : couurez-les & les mettez à la caue toute vne nuict, tirez le syrop qui sera tombé dans le bassin si vous le voulez garder, faites-le boüillir vn boüillon iusqu'à ce qu'il soit cuit à perle.

Les Abricots vous peuuent seruir à faire des tourtes ou marmelades.

*Syrop de Verjus.*

Pilez du Verjus & en tirez le jus, mettez-le dans vne bouteille de verre découuerte, mettez la au Soleil, ne la bouchez point, & la tenez toûjours pleine: lorsque le Verjus sera clair, faites cuire vne liure de sucre à la plume, & mettez demy septier de Verjus dedans, tirez le & le serrez.

*Syrop de Coins.*

Rapez des Coins bien murs, pressez

la rapure dans vne seruiette ou presse, prenez le jus qui en sort, & le mettez dans vne phiole de verre, mettez le au Soleil ou en lieu chaud; & lorsqu'il sera clair, faites cuire vne liure de sucre à la plume, ostez le de dessus le feu, & y mettez dedans quatre onces du jus, tirez-le & le serrez.

*Syrop de Mures.*

Prenez vn demy-cent de mures qui ne soient encore que rouges, faites les boüillir auec demy septier d'eau; lors qu'elles seront cuites, passez-les dans vne seruiette, & les pressez, prenez le jus, faites-le boüillir auec vne liure de sucre iusqu'à ce qu'il soit cuit à perle, tirez le & le serrez.

*Syrop de pommes.*

Pelez des pommes par ruelles, ostez les pepins, accommodez-les comme le syrop d'abricots, mais ne les faites point cuire.

*Syrop de Grenade.*

Epluchez bien les grains & les pressez, & en tirez le jus, mettez le dans vne bouteille de verre en lieu chaud, lors qu'il sera clair, faites cuire vne li-

ure de ſucre à la plume, oſtez-le du feu & y mettez demy ſeptier de jus de grenade, tirez le & le ſerrez.

*Syrop de citron.*

Faites cuire vne liure de ſucre à la plume, prenez quatre onces de jus, & le mettez dans le ſucre hors du feu, tirez-le & le ſerrez.

---

## CHAPITRE VI.

### *Praſlines.*

FAites cuire vne liure de ſucre preſque à la plume, mettez dedans vne liure d'amãdes douces auec leurs peaux, & les remuez, & lors que vous verrez que le ſucre ſera cuit à la plume, oſtez-les de deſſus le feu & les laiſſez refroidir en les remuant toûjours pour leur faire prendre leur ſucre, & eſtant froide mettez-les ſur vne table, oſtez le ſucre qui n'aura pas pris aux praſlines, & le mettez à part; remettez les praſlines dans la baſſine où elles auront cuit ſur le feu, & les remuez toûjours auec l'eſ-

patule : lorſqu'elles jetteront leur jus, mettez le ſucre qui a reſté dedans, & & les remuez pour les faire couurir de ſucre, & lors qu'elles jettent leur jus mettez-les en bas, & remuez-les iuſqu'à ce qu'elles ſoient froides : remettez-les encore vne fois ou deux ſur le feu pour les faire rougir, remuez toûjours, & les oſtez lorſqu'elles commencent à jetter leurs eaux : Vous les pouuez ambrer & muſquer.

*Praſlines de Citron.*

Prenez des zeſtes de citron & les faites cuire à l'eau & confire, comme il eſt dit dans le Traitté des zeſtes de citrons & d'oranges. Lorſque le ſucre eſt cuit à perle mettez les zeſtes dedans & les oſtez du feu, remuez-les bien afin qu'ils ſe couurent de ſucre, tirez les ſur de la paille comme les oranges.

*Praſlines de violette.*

Faites cuire demie liure de ſucre à la plume, oſtez-le du feu, mettez dedans enuiron trois onces de feüilles de violette mondée, & vne liure de praſline, remuez le tout enſemble auec l'eſpatule, & les tirez ſur de la paille.

*De roze, & genests.*

Prenez des feüilles de rozes & les coupez bien menuës, & faites les praslines comme celles de violette.

---

## Conserues.

### CHAPITRE VII.

*Conserue de fleurs d'Oranges.*

MOndez la feuille de fleurs d'orange de son bouton, coupez-la par petits morceaux, faites cuire du sucre à la plume, ostez-le du feu, mettez vôtre fleur d'orange dedans, remuez-la auec vne culiere ou espatule, & la dressez sur du papier lorsqu'elle commence à froidir.

*De fleur d'Orange liquide.*

Mondez la fleur d'orange de son bouton, & la faites boüillir vn boüillon dans de l'eau, tirez la & la mettez dans de l'eau fraische, faites la égouter & la pilez dans vn mortier, faites cuire du sucre à la plume, ostez le du feu, mettez

voſtre fleur d'orange dedans & le meſlez enſemble, & la mettez dans vn pot de fayance ou grais, & la laiſſez refroidir auant que de la couurir : Il faut vne liure de ſucre à demie liure de fleur d'orange.

*Conſerue d'eau de fleurs d'orange.*

Faites cuire du ſucre à la plume, oſtez-le de deſſus le feu, mettez dedans vn peu d'eau de fleur d'orange, & la dreſſez ſur du papier.

*De grains de grenade.*

Mondez les grains de grenade bien rouge, faites vne quaiſſe de papier de grandeur pour contenir le ſucre que vo⁹ y voudrez mettre, mettez les grains de grenade dedans, faites cuire du ſucre à la plume, & le verſez dans la quaiſſe ſur la grenade, lorſqu'elle commence à froidir, coupez-la par bande auec vn couteau.

*De Piſtache.*

Mondez les piſtaches auec de l'eau chaude, & les mettez dans de l'eau froide, faites-les égouter & les pilez dans vn mortier, faites cuire du ſucre à la plume, oſtez le du feu, & mettez les piſta-

ches dedans, & les meslez bien, & les dressez sur du papier.

*Autre conserue de pistache.*

Mondez des pistaches & les coupez par morçeaux, faites cuire du sucre à la plume, & mettez des pistaches dedans & les dressez sur du papier.

*De jus de citron.*

Faites cuire du sucre à la plume, ostez-le du feu, mettez du jus de citron dedans, & le dressez sur du papier.

*Rapure de citron.*

Rapez vn citron dans de l'eau, passez-la dans vn linge, faites secher la rapure, faites cuire du sucre à la plume, mettez la rapure dedans & la dressez sur du papier.

*Conserue de Rose.*

Prenez des rozes de Prouins en poudre, & les délayez auec vn peu de jus de citron, faites cuire du sucre à la plume, ostez-le du feu, & mettez les rozes dedans, & les dressez sur du papier.

*Conserue de violette.*

Mondez les feüilles de violette de leurs boutons, pilez les dans vn mortier, & les passez dans vn linge pour en

tirer le jus, faites cuire du sucre à la plume, ostez-le de dessus le feu, & mettez vostre jus de violette dedans, le remuez & le dressez sur du papier.

*Conserue de violette marbrée.*

Faites la de mesme façon que l'autre, & apres auoir mis le jus de violette, mettez-y vn peu de jus de citron, & elle se fera de plusieurs couleurs.

*Conserue marbrée.*

Prenez des abricots secs, des cerises seches, de l'écorce de citron confite bien verte, coupez-les par petits morceaux, faites cuire du sucre à la plume, & les mettez dedans & la dressez. Vous pouuez en faire aussi de toutes sortes de fruicts & de fleurs de diuerses couleurs.

*De cerises.*

Prenez des cerises bien mures, ostez les noyaux & la queuë, faites-les vn peu boüillir auec de l'eau, égoutez-les bien, coupez-les par morceaux, faites cuire le sucre à la plume, ostez-le de dessus le feu, & mettez vos cerises dedans & les dressez.

*Ius de cerise.*

Prenez des cerises vn peu vertes & en tirez le jus, & les faites comme les precedentes.

Groseilles rouges & framboises, se font comme les cerises.

*Caramelle.*

Faites cuire du sucre à brûlé, ostez-le du feu, mettez vn peu d'ambre dedans, frotez vne pierre de marbre ou assiette d'huile d'amandes douces, jettez vostre caramelle dessus par petits morceaux comme de la conserue, & la tirez auec la culiere.

*Sucre tors.*

Faites cuire du sucre à brûlé, ostez-le du feu, & le jettez sur vne pierre de marbre que vous aurez froté d'huile d'amande douce, frotez aussi vos mains & le maniez bien, ayez des crochets de fer pour le tirer & le filer, & le dressez comme le massepain tortillé.

*Peneides.*

Elles se font de mesme le sucre tors.

*Tranches de jambon.*

Faites cuire du sucre à la plume, mêlez-le dans trois vaisseaux ; dans l'vn

mettez du jus de citron, dans l'autre des rozes de Prouins, & à l'autre de la cochenille en poudre, ou du jus de grenade ou d'espine vinette en poudre, faites vn lict de la blanche sur du papier, deux licts de rouge, continuez iusqu'à ce que le sucre soit de l'épaisseur d'vn jambon, coupez le par tranches en forme de tranche de jambon.

---

## La maniere de blanchir les fruits & les fleurs.

### Chapitre VIII.

*Blanchir le fenoüil, cerises, groseilles, &c.*

PRenez des bouquets de fenoüil lors qu'ils sont défleuris ou secs, mettez des blancs d'œufs dans vn plat auec vn peu d'eau de fleur d'orange, trempez les bouquets dedãs puis les sucrez de sucre en poudre iusqu'à ce qu'ils soient tous blancs, faites-les secher deuant le feu

ou au Soleil.

*Fenoüil au sec.*

Prenez des jettons ou branches de fenouil vert bien tendre, faites-les boüillir à grande eau, estant cuites mettez-les dans de l'eau fraiſche, égoutez les bien, faites cuire du ſucre à perle, mettez voſtre fenoüil dedans, & le faites boüillir à grand feu iuſqu'à ce que le ſucre ſoit cuit à la plume, oſtez le du feu, & tirez le fenoüil ſur de la paille.

*Rozes au ſec.*

Prenez des boutons de rozes, oſtez le vert, laiſſez la queuë, faites-les boüillir deux ou trois boüillons, mettez les dans de l'eau fraiſche, confiſez, & les tirez de meſme le fenoüil.

---

## CHAP. IX.

### *Oranges & Citrons entiers.*

LEuez la peau des oranges le plus delicatement que vous pourrez, mettez la pelure dans de l'eau fraiſche, & les oranges dans d'autre eau, faites

boüillir

boüillir de l'eau, fendez les oranges par le bout, & les mettez cuire, faites-les boüillir demie heure, & les tirez & mettez dans l'eau fraiſche, vuidez le jus les zeſtes & les grains de dedans auec vne petite culiere d'acier, faites cuire du ſucre à perle, égoutez les oranges, faites-les boüillir à grand feu iuſqu'à ce que le ſucre ſoit cuit à la plume, oſtez les de deſſus le feu, les laiſſez vn peu repoſer, tirez les oranges ſur de la paille, & les laiſſez ſecher auant que de les leuer : Pour vn quarteron d'oranges il faut enuiron ſix liures de ſucre.

*Oranges par anneaux.*

Pelez les oranges comme les entieres, & les coupez par roüelles de l'épaiſſeur d'vn demy doigt, mettez-les dans de l'eau fraiſche, faites boüillir de l'eau, égoutez-les, vuidez-le dedans des anneaux, faites les cuire à l'eau, eſtant cuites tirez-les & les mettez dans l'eau fraiſche, & les confiſez comme les oranges entieres, & les ſeparez en les tirant ſur la paille.

*Oranges en Tailladins.*

Pelez les oranges de meſme les au-

tres, mettez-les à meſure dans de l'eau fraiſche, coupez les en quatre, vuidez bien le dedans, & les nettoyez auec vn couteau, coupez-les par bandes comme des lardons, mettez-les à meſure dans l'eau fraiſche, faites boüillir de l'eau & les égoutez, & les mettez dedans, faites-les cuire, & les remettez dans l'eau fraiſche, confiſez-les comme les autres, & les tirez ſur la paille auec des fourchetes en forme de petits rochers.

*Zeſtes d'oranges.*

Prenez les zeſtes ou pelures que vous auez leuez, faites-les boüillir à grande eau enuiron demy quart d'heure, tirez-les, & les mettez dans l'eau fraiſche, faites-les boüillir dans quatre eaux differentes, & les mettez toûjours dans de l'eau fraiſche, faites-les égouter & les confiſez comme les oranges, & les mettez ſur la paille en forme de petits rochers.

*Citrons par quartiers.*

Pelez les citrons comme les oranges, fendez les en quatre, & nettoyez bien le dedans, mettez-les à meſure dans

l'eau fraiſche, faites boüillir de l'eau & les mettez dedans, tirez-les lorſqu'ils commenceront à amollir, & les mettez dans l'eau fraiſche, confiſez-les comme les oranges, & les tirez ſur la paille, ſeparez-les les vns des autres.

Tailladins de citrons ſe font de meſme ceux d'oranges.

*Chair de citron.*

Prenez de gros citrons ou limons, & les pelez comme les oranges, leuez la chair auec vn couteau le plus long & le plus large que vous pourrez, & de l'épaiſſeur d'vn eſcu blanc, mettez les à meſure dans l'eau fraiſche, faites-les cuire à l'eau, & les confiſez comme les quartiers de citron, & les mettez ſur la paille ſans qu'ils ſe touchent l'vn & l'autre.

Chair de ponſiere & de ballotin, ſe confiſent de meſme celle de citron.

## Confitures qui ne ſe font point ſur les Confituriers de boutique.

### CHAPITRE X.

### *Compotte de pomme.*

PRenez des pommes de reinette, les pelez, & les coupez par quartiers, oſtez les cœurs, & les mettez à meſure dans l'eau fraiſche, faites-les cuire auec de l'eau & du ſucre à grand feu, eſtant cuites tirez-les & les mettez égouter ſur vne aſſiette ou ſur le bord d'vn plat, & les dreſſez ſur vne aſſiette, & acheuez de faire cuire voſtre ſyrop, faites-le boüillir iuſqu'à ce qu'il ſoit cuit en gelée, & lors qu'il commence à froidir mettez-le ſur les pommes auec vne culiere : Il faut pour ſix pommes trois chopines d'eau, & trois quarterons de ſucre.

*Compote de Calui.*

Prenez des pommes de calui bien rouges, coupez-les par quartiers, fendez la peau par taillades, ostez le cœur, & la faites cuire comme la compote de reinette, n'y mettez pas tant d'eau, & y mettez demy septier de vin.

*Autres pommes.*

Coupez des pommes de reinette par quartiers, ostez les cœurs, & les faites cuire auec chopine d'eau & demie liure de sucre lors qu'il n'y aura plus de syrop, & qu'il commenceront à rotir par dessous, mettez vne assiette dessus, & les renuersez comme vn fromage que l'on retourne, faites que la peau soit dessus.

*Pommes entieres.*

Prenez des pommes de reinette, tailladez la peau, & les faites cuire comme les pommes par quartiers, laissez-y vn peu de syrop & les seruez entieres.

*Gelée de pomme de reinette.*

Pelez des pommes de reinettes, coupez-les par morceaux, ostez les pepins, faites les cuire auec de l'eau passez-les dans vne seruiette & les pressez bien,

prenez la decoction des pommes & la faites boüillir auec du ſucre à grand feu iuſqu'à ce que le ſyrop ſoit cuit : Il faut pour vne pinte de decoction vne liure de ſucre.

*Gelée de Grenade.*

Faites la gelée des pommes de reinette, & lors qu'elle ſera preſque cuite, mettez des grains de grenade bien rouges que vous aurez mondez, & les faites vn peu boüillir, & les paſſez dans vn linge.

*Compote de marons.*

Faites rotir des marons à la braiſe, pelez-les & les applatiſſez, & puis les mettez dans vn plat d'argent auec du ſyrop d'abricots ou autre, vn peu de vin d'Eſpagne, faites les boüillir lorſque vous les voudrez ſeruir, mettez vne aſſiette deſſus, & les renuerſez comme vn fromage.

*Compote de Citron.*

Oſtez la peau des citrons, & les coupez par roüelles, oſtez les pepins, faites-les boüillir vn boüillon dans de l'eau, tirez-les & les mettez dans l'eau fraiſche, faites cuire du ſucre à perle groſſe,

egoutez-les & les mettez dedans boüillir iusqu'à ce que le ſyrop ſoit cuit en gelée, & les dreſſez ſur vne aſſiette.

*Compote d'orange.*

Faites-la comme celle de citron, mais ne la faites point cuire à l'eau.

*Compote de chair de citron.*

Pelez les citrons, leuez la chair par tranches, mettez-la à meſure dans l'eau fraiſche, faites boüillir de l'eau, & faites boüillir voſtre chair de citron dedãs, remettez-la dans l'eau fraiſche, faites cuire du ſucre à perle, mettez la chair de citron dedans iuſqu'à ce que le ſyrop ſoit cuit à perle groſſe, dreſſez-la ſur vne aſſiette, mettez du jus de citron en ſeruant.

La compote de chair d'orange ſe fait de meſme.

*Compote de poires.*

Pelez des poires, faites-les cuire à grand feu & grand eau, eſtant cuites mettez les dans de l'eau fraiſche, faites-les égouter & les confiſez auec l'eau, & les ſucrez, mettez du jus de citron en ſeruant.

*Autre compote.*

Pelez des poires de cuiſſe-madame, ou d'autres poires, & les mettez dans vn pot de terre auec de l'eau, du ſucre, & vn peu de vin & de canelle, laiſſez-les boüillir iuſqu'à ce qu'il n'y aye plus guere de ſyrop.

*Compote de poires au jus d'orange.*

Faites cuire de groſſes poires à la braiſe ou à la cloche, pelez-les ou les fendez par quartiers, oſtez le cœur & les faites boüillir auec du ſucre & vn peu d'eau, lorſque le ſyrop ſera tout conſommé, mettez-y du jus d'oranges & les tirez.

*Compote d'eſpine-vinette.*

Oſtez les queuës & les pepins de l'eſpine-vinette, faites-la boüillir auec de l'eau & du ſucre, faites cuire le ſyrop à perle, & la tirez.

*Marons au ſec.*

Faites cuire des marons à la braiſe & les pelez, faites cuire du ſucre à la plume & l'oſtez du feu, mettez les marons dedans & les remuez, tirez les lorſque le ſucre commencera à froidir, mettez-les ſur la paille.

*Marons glassez.*

Faites vne glace auec de l'eau de fleur d'orange & du ſucre, comme il eſt dit au glacé de macepain, faites cuire des marons à la braiſe & les pelez, & les applatiſſez, glacez-les d'vn coſté & les faites cuire auec le deſſus du four, puis les retournez de l'autre coſté & les glacez, & faites cuire de meſme.

Brugnolles glacées, ceriſes & pêches, ſe font de meſme les marons.

*Abricots glacez.*

Prenez des abricots confits ſecs, & les glacez de meſme les marons.

*Piſtaches au ſec.*

Mondez les piſtaches dans l'eau chaude, puis les mettez dans l'eau fraiſche, faites-les égouter & ſecher, & les tirez au ſec comme les marons.

*Gelée de Coings.*

Coupez les coings par morceaux, & les faites bien boüillir dans de l'eau, paſſez les dans vn linge & les preſſez bien, prenez la decoction qui en ſort, & mettez à vne pinte vne liure de ſucre, faites-la cuire à petit feu & la tenez couuerte, lorſqu'elle ſera cuite tirez la &



la dreſſez.

*Cotignac clair.*

Faites-la de meſme celle de coings, & la mettez dans des boëtes de ſapin, vous pouuez y mettre vn peu de cochenille pour la rendre plus rouge.

*Cotignac eſpais.*

Pelez des coings bien murs, coupez-les par morceaux, faites-les bien cuire dans de l'eau, & puis apres les paſſez dans vne paſſoire bien deliée, prenez ce qui ſera paſsé, faites cuire du ſucre à perle auec de l'eau dans laquelle auront cuit les coings, faites-les boüillir à petit feu iuſqu'à ce qu'ils ſoient cuits en gelée, & les ſerrez dans des boëtes de ſapin : Il faut à vne liure de marmelade vne liure de ſucre.

*Marmelade de Coings.*

Faites-le de meſme le cotignac eſpais, mais ne le faites pas tant cuire, & la mettez dans des pots de fayance ou de terre, & la couurez de papier lorſqu'elle ſera froide.

*Marmelade de pommes.*

Elle ſe fait de meſme celle des coings.

*Cotignac de pommes.*

Faites-le comme celuy de coings, faites-le cuire à grand feu, & ne les couurez point.

---

## Confitures liquides.

### CHAP. XI.

*Abricots verts.*

PElez les abricots & les mettez à mesure dans de l'eau fraische, faites tiedir de l'eau & les mettez dedans, mettez y vn peu de vinaigre & les tenez couuertes, faites-les boüillir iusqu'à ce qu'ils soient verts, ostez-les du feu & les laissez refroidir dans l'eau, tirez-les & les mettez dans l'eau fraische, faites cuire du sucre à perle, égoutez les abricots & les mettez dedans, faites-les cuire à grand feu iusqu'à ce que le syrop soit cuit à perle grosse, tirez-lez, si c'est pour garder ne faites pas tant cuire le sucre auant que de les y mettre.

*Amandes.*

Faites cuire de la cendre ou de la grauelée auec de l'eau, mettez les amandes dedans, & les y laiſſez iuſqu'à ce qu'elles ſe pelent ſous le poulce, oſtez-les de l'eau, pelez-les auec les doigts,& & les mettez dans de l'eau fraiſche, & les confiſez comme les abricots.

*Groſeilles vertes.*

Oſtez la fleur, la queuë & les grains de dedans, & les faites cuire & confire comme les abricots.

*Ceriſes à noyaux.*

Prenez des ceriſes bien mures, & oſtez la queuë, faites cuire du ſucre à la plume, mettez les ceriſes dedans & les faites boüillir à grand feu vn quart-d'heure, oſtez-les de deſſus le feu, & les laiſſez refroidir, remettez-les ſur le feu, & les faites cuire iuſqu'à ce que le ſyrop ſoit cuit à perle groſſe, & les tirez.

*Framboiſes.*

Prenez des framboiſes, qu'elles ne ſoient pas trop mures, oſtez la queuë & les mettez dans vne terine, faites cuire du ſucre à la plume, & les mettez ſur

les framboises, mettez les dãs vne etuue ou lieu sec vn demy iour, faites-les boüillir à feu mediocre, iusqu'à ce que le syrop soit cuit à perle.

*Groseilles rouges.*

Ostes les queuës des groseilles, faites cuire du sucre à la plume, & mettez les groseilles dedans apres les auoir écumées, laissez-les refroidir & les acheuez de cuire, faites que le syrop soit cuir à perle.

*Abricots auec le noyau & la peau.*

Prenez les abricots lorsqu'ils commencent à meurir, ostez la queuë & les percez par endroits auec vn couteau, faites tiedir de l'eau, mettez les abricots dedans, ne les faites pas boüillir, tirez-les à mesure qu'ils mousseront sur l'eau, & les mettez dans l'eau fraische & les égoutez, & faites cuire du sucre à perle, mettez les abricots dedans, laissez-les boüillir demy quart d'heure, ostez-les du feu & les laissez refroidir, & les acheuez à grand feu, faites cuire le syrop à perle grosse.

*Mures.*

Prenez des mures vn peu rouges,

oſtez la queuë, faites cuire du ſucre à la plume, mettez les mures dedans apres les auoir eſcumées, laiſſez-les refroidir & les faites boüillir iuſqu'à ce que le ſyrop ſoit cuit à perle.

*Abricots ſans noyau.*

Oſtez les noyaux des abricots & les piquez, puis les confiſez comme les autres.

*Abricots ſans peau.*

Pelez les abricots le plus delicatement que vous pourrez, & les mettez à meſure dans l'eau fraiſche, faites-les blanchir à l'eau, & les confiſez comme les autres.

*Prunes Imperiales.*

Prenez les prunes lorſqu'elles commencent à meurir, faites chauffer de l'eau, mettez les prunes dedans apres les auoir piquées auec la pointe d'vn couteau, mettez y vn peu de vinaigre, & les tenez couuertes, faites bien chauffer l'eau, mais ne la faites pas boüillir, lorſqu'elles commenceront à verdir oſtez-les du feu, & les laiſſez refroidir dans leur eauë, tenez-les couuertes eſtant froides, tirez-les & les mettez

dans de l'eau froide, faites cuire du ſucre à la plume, égoutez les prunes & les mettez dedans, faites-les cuire à grand feu, & apres les auoir eſcumées oſtez-les du feu, & les laiſſez froidir, acheuez de les faire boüillir à grand feu iuſqu'à ce que le ſyrop ſoit cuit à perle groſſe, tirez-les & les ſerrez.

*Imperiales ſans peau.*

Pelez les Imperiales le plus delicatement que vous pourrez, mettez-les à meſure dans l'eau fraiſche, & les faites cuire & confire de meſme les autres.

*De perdrigon blanc.*

Prenez le perdrigon blanc vn peu verte, & les faites verdir & confire de meſme les imperiales.

*Perdrigon ſans peau.*

Pelez les prunes, & les mettez à meſure dans l'eau fraiſche, faites-les verdir & confire de meſme les autres.

*Perdrigon rouge.*

Faites les cuire à l'eau boüillante, & les tirez à meſure qu'elles cuiront & les mettez dans de l'eau fraiſche, faites cuire du ſucre à la plume, & mettez les prunes dedans apres les auoir eſgou-

tées, faites-les cuire à feu mediocre, laiſſez-les refroidir apres les auoir eſcumées, acheuez-les au meſme feu, & faites cuire le ſyrop à perle & les tirez.

*Prunes de damas rouge.*

Elles ſe confiſent de meſme le perdrigon. Toutes ſortes de prunes ſe peuuent confire en l'vne de ces deux ſortes. Celles qui ſe doiuent verdir de meſme les imperiales : & celles qui ſe doiuent rougir de meſme le perdrigon rouge. Les blanches ſe peuuent faire auſſi de meſme le perdrigon rouge, mais faites-les cuire dans le ſucre à grand feu.

*Poires de rouſſelet.*

Prenez des poires de rouſſelet bien mures, faites-les cuire à grande eau, eſtant cuites mettez-les dans de l'eau fraiſche, pelez-les bien delicatement, & les remettez dans de l'eau fraiſche, faites cuire du ſucre à liſſe, & mettez les poires dedans, faites-les cuire à feu mediocre : Vous y pouuez mettre du clou de girofle & de l'écorce d'orange ſeiche, laiſſez-les refroidir & les acheuez de meſme, faites cuire le ſyrop à perle, & les tirez.

*Poires*

*Poires muſcadelles.*

Faites-les cuire de meſme le rouſſelet, mais faites-les cuire à grand feu, & n'y mettez point de clous ny d'orange. Toutes ſortes de poires ſe peuuent confire de la meſme façon : Les blanches faites-les cuire à grand feu.

*Noix blanches.*

Prenez des noix vertes bien tendres, & les pelez iuſqu'au blanc, & qu'il n'y demeure point de vert, mettez-les à meſure dans l'eau fraiſche, faites-les cuire à grand feu & grande eau apres les auoir percées de trauers auec vne lardoire, laiſſez-les boüillir iuſqu'à ce qu'en les picquant auec vne épingle elles n'y tiennent point, tirez-les & les mettez dans l'eau fraiſche, & les picquez de canelle, de clous de girofle ou d'eſcorce de citron confite, faites cuire du ſucre à liſſe & les mettez dedans, faites-les cuire à grand feu, laiſſez-les refroidir & les acheuez de cuire, faites le ſyrop à perle, & les tirez.

*Noix vertes.*

Prenez des noix vertes bien tendres, pelez-les & les percez, faites-les cuire

& confire comme les autres.

*Auant-pêches.*

Faites-les boüillir dans de l'eau iusqu'à ce que la peau commence à se leuer, tirez-les alors & les mettez dans de l'eau fraische, puis leuez la peau & les mettez égouter, faites cuire aussi du sucre à perle, & mettez le fruict dedans, faites-les cuire à grand feu, puis les laissez refroidir, & les acheuez de faire cuire iusqu'à ce que le syrop soit cuit à perle grosse, puis vous les tirerez.

*Alberges.*

Prenez les alberges & les mettez dans l'eau fraische, faites cuire du sucre à perle, faites-les égouter & les mettez dedans lorsque le syrop sera presque cuit à perle, ostez-les du feu, mettez-les dans vne terine & les laissez reposer vingt-quatre heures, remettez-les sur le feu, & faites cuire le syrop à perle grosse & les tirez.

On peut confire de la mesme façon les mirlicotons, les mirabolans, & toutes les pauies ou pêches dont le noyau tient à la chair. Si vous en confisez, il les faut recuire de deux mois en deux

mois, ou lorſque le ſyrop commence à ſe décuire.

*Pêches de Corbeil.*

Prenez des pêches vn peu vertes & les pelez, & oſtez les noyaux, mettez le fruict dans de l'eau fraiſche, faites-les verdir à l'eau comme les prunes imperiales, & les confiſez de la meſme façon.

*Muſcat.*

Prenez le muſcat lorſqu'il commence à meurir, oſtez les pepins, faites cuire du ſucre à la plume & y mettez le muſcat, couurez-le & le laiſſez repoſer, eſtant froid remettez-le ſur le feu mediocre, faites cuire le ſucre à perle, puis tirez les confitures.

Le muſcat ſans peau ſe fait de meſme l'autre.

*Verjus.*

Prenez le verjus lorſqu'il commence à meurir, oſtez les pepins, mettez-le à meſure dans l'eau fraiſche, faites chauffer de l'eau & mettez le verjus dedans, tenez-le couuert & le laiſſez cuire à petit feu iuſqu'à ce que le verjus ait repris ſa verdeur, oſtez-le du feu & le laiſſez

refroidir, & le tirez, & le metrez dans l'eau fraiſche, faites cuire le ſucre à la plume, égoutez le verjus & le mettez dedans, faites-le cuire à grand feu, & que le ſyrop ſoit cuit à perle & le tirez.

*Coins.*

Prenez des coins bien murs & les pelez, fendez-les par cartiers, & ayant oſté le cœur mettez le fruict dans de l'eau fraiſche, faites boüillir de l'eau & y mettez les coins, tirez-les lorſqu'ils ſeront vn peu molets, & les remettez dans l'eau fraiſche, faites cuire du ſucre à liſſe, & ayant fait égouter les coins, mettez-les dedans le ſucre, tenez-les couuerts & les faites cuire à petit feu, vous pouuez y mettre vn peu de canelle, faites cuire le ſyrop en gelée, puis il faudra tirer la confiture.

---

## Confitures ſeches.

*Gorge d'Ange.*

PRenez des letuës romaines montées, oſtez la feüille & la peau bien

delicatement, & les mettez à mesure dans de l'eau fraische, faites boüillir de l'eau & les mettez dedans, faites-les iusqu'à ce qu'en les picquants auec vne épingle elle ne les puisse enleuer, tirez-les & les mettez dans l'eau fraische, puis les tirez & les égoutez, & les mettez dans vne terine de leur lõgueur, faites cuire du sucre à perle & le versez par dessus, mettez-les deux iours à l'étuue, apres versez le syrop doucement dans vne bassine & les faites recuire à perle, & le renuersez sur les letuës, & les remettez deux iours à l'étuue, mettez-les dans la bassine auec le syrop, faites les boüillir iusqu'à ce que le syrop soit cuit à perle, mettez-les dans des pots de grais & les serrez, & lorsque vous en aurez affaire tirez-les & les faites secher à l'étuue. On confit de la mesme façon les brocolis de choux, & les branches de sureau.

*Abricots verts au sec.*

Faites-les de mesme les liquides, & apres auoir demeuré huit iours dans le syrop, tirez-les & les égoutez, & les dressez sur des feüilles de fer blanc ou

des ardoiſes, ayez ſoing de les retourner, & les faites ſecher à l'étuue. On confit de la meſme façon les amandes vertes.

*Groſeilles vertes.*

Oſtez les grains de dedans, & les faites de meſme les abricots verts.

*Noix blanches.*

Faites-les de meſme les liquides, & lors que vous en aurez affaire, faites-les eſgouter & ſecher, & les tirez ſur des fueilles de fer blanc ou ardoiſes.

*Ceriſes à noyaux.*

Prenez des ceriſes bien mures, laiſſez les queuës, faites les boüillir vingt boüillons auec vn peu d'eau, égoutez-les & faites cuire du ſucre à la plume, & mettez les ceriſes dedans, faites-les boüillir demy quart d'heure, mettez-les dans vne terrine & les y laiſſez 8. iours, apres remettez-les dans la baſine, & faite cuire le ſyrop à perle menu, remettez-les dans la terrine, & eſtant froides faites les égouter & les dreſſez ſur des ardoiſes, & les faites ſecher à l'eſtuue, & ayez ſoing de les retourner.

*Cerises à oreilles.*

Ostez la queuë & les noyaux des cerises, & les confisez de mesme celles à noyaux, & les faites secher à l'etuue.

*Abricots à oreilles.*

Prenez des abricots lors qu'ils commencent à meurir, ostez les noyaux, & ayant pelé les abricots bien delicatement, mettez-les à mesure dans l'eau fraïsche, puis faites tiedir de l'eau & les mettez dedans, tirez-les à mesure qu'ils monteront sur l'eau & les remettez dans l'eau fraische égoutez-les, puis les mettez dans vne terrine, & ayant fait cuire du sucre à perle menu, versez-le sur les abricots & les laissez reposer vn iour, puis versez le syrop bien doucement dans vne bassine & le faites recuire à perle, & le renuersez ensuite sur les abricots; continuez à faire recuire le syrop cinq ou six fois, & lors que les abricots auront assez pris de sucre, laissez-les reposer huit iours, & les faites égouter & secher à l'estuue, ayez soing de les retourner souuent, & les changer de feuilles iusqu'à ce qu'elles soient seiches.

*Abricots à noyaux.*

Oſtez les noyaux des abricots & les confiſez comme les autres.

*Pêches de Corbeil.*

Prenez les peches vn peu vertes, pelez-les & oſtez les noyaux & les confiſez & tirez-les comme les prunes imperiales.

*Prunes Imperiales.*

Prenez les prunes vn peu vertes, lors qu'elles commencent à meurir, percez-les à trois ou quatre endroits auec vn couteau, faites chauffer de l'eau & les mettez dedans, faites les cuire ſans les faire boüillir, mettez vn peu de vinaigre dedans & les couurez, laiſſez-les iuſqu'à ce qu'elles commencent à verdir, oſtez-les du feu & les laiſſez refroidir dans leur eau, & les tirez & les mettez dans l'eau fraiſche, égoutez-les & les mettez dans vne terine, & les acheuez comme les abricots.

*Imperiales ſans peaux.*

Pelez les prunes & les mettez à meſure dans de l'eau fraiſche, & les acheuez de meſme les autres.

*Prunes de Lileuert & de Perdrigon.*

Elles ſe font de meſme les Imperiales.

*Poires de Blancquette.*

Prenez des poires de blanquete bien meures, faites-les cuire à grande eau & grand feu, tirez-les lors qu'elles commenceront à mollir, & les mettez dans de l'eau fraiſche, pelez-les & les mettez à meſure dans d'autre eau fraiſche, égoutez-les & les mettez dans vne terrine, faites cuire du ſucre à liſſe & le verſez ſur les poires, laiſſez-les repoſer vn iour, & verſez le ſyrop dans vne baſſine & le faites cuire à perle, continuez à recuire le ſyrop huit iours la derniere fois, mettez les poires auec le ſyrop, & faites cuire le ſyrop à perle, remettez-les dans la terrine & les y laiſſez huit iours, faites-les égouter de leur ſyrop & les dreſſez, & les faites ſecher à l'eſtuue.

On confit de la meſme façon les poires de Muſcat & de Rouſſelet.

*Poires par quartiers.*

Faites-les cuire à l'eau & les mettez dans l'eau fraiſche, pelez-les & les fendez par quartiers, oſtez les cœurs & les confiſez de meſme la blanquete.

*Muſcat.*

Prenez le muſcat lors qu'il commence à meurir, oſtez les pepins & mettez le fruict dans vne terrine, faites cuire du ſucre à perle & le verſez ſur les muſcats, & les acheuez comme les abricots.

*Muſcat ſans peaux.*

Oſtez les peaux & les pepins, & les confiſez comme les precedents.

*Verjus.*

Faites verdir le verjus à l'eau comme les liquides, & les confiſez comme le muſcat ſec.

*Coings.*

Prenez des coings bien murs, fendez-les par quartiers, pelez les & oſtez les cœurs, faites-les cuire à grand' eau & les tirez à meſure qu'ils ſeront cuits, & les mettez dans de l'eau fraiſche, faites-les égouter & les mettez dans vne terrine, & les acheuez comme les poires de blanquete.

*Pommes par quartiers.*

Prenez des pommes de reinete & les coupez par quartiers, pelez-les & oſtez les cœurs, faites-les cuire à l'eau, mettez-les dans de l'eau fraiſche, les égou-

tez & les mettez dans vne terrine, & les confiſez comme les poires blanquetes.

---

## Les paſtes de fruicts & de fleurs.

### CHAPITRE XIII.

*Paſte de Pommes.*

PRenez des pommes de reinette, les pelez & oſtez les cœurs & les faites cuire à l'eau, faites-les égouter, paſſez les dans vne paſſoire ou tamis, prenez la mermelade qui en ſort, faites-la ſeicher dans vn poëſlon ſur le feu, remuez-la toûjours crainte qu'elle ne brûle lors qu'elle eſt bien ſeiche & ne tient plus au poëſlon, mettez-y du ſucre en poudre & la remuez encore vn peu, & la tirez & la dreſſez ſur des feuilles de fer blanc ou ardoiſes, & la faites ſecher à l'eſtuue, & lors qu'elle ſera ſeiche d'vn coſté retournez-là de l'autre en la leuant auec vn couteau,

& la remettez ſur d'autre feuilles, & la faites ſeicher, eſtant ſeiche tirez-la & la mettez dans des boëtes de ſapin auec du papier.

*Paſte d'Abricots.*

Prenez les abricots oſtez les noyaux, faites-les cuire à l'eau & les paſſez à la paſſoire ou tamis de crain, prenez la marmelade & la faites de meſme celle de pommes.

*De Ceriſes.*

Prenez des ceriſes bien meures, oſtez les queuës & les noyaux, faites-les boüillir vingt boüillons, tirez-les & les égoutez, paſſez-les comme les pommes.

*De Framboiſe & de Groſcille rouge.*

Elle ſe fait comme celles des pommes.

*Paſte de Pêche.*

Prenez des pêches vn peu vertes, oſtez la peau & les noyaux, faites-les cuire à l'eau, & les paſſez & les faites comme celles de pommes.

*Paſte de Muſcat.*

Prenez le muſcat vn peu vert, oſtez les pepins & le paſſez à la paſſoire, pre-

nez la marmelade, & faites la paſte de meſme celles de pommes.

*Paſte de Verjus.*

Oſtez les pepins du verjus & les faites verdir à l'eau comme pour les confire liquide, faites-les égouter & les paſſez, & les faites comme celles de pommes.

*Paſte de Coings.*

Prenez des coins bien murs, pelez-les & les fendez par quartiers, oſtez les cœurs & les faites cuire dans de l'eau, les égoutez & paſſez, & les acheuez comme celles des pommes.

## Paſte contrefaite.

*Paſte de Ceriſes, Framboiſes, Groſeilles.*

Prenez de la marmelade de pommes, & luy donnez la couleur rouge auec la cochenille preparée ou le finabre, & faites la paſte comme celles de pommes.

*Paſte d'Abricots contrefaits.*

Prenez de la marmelade de pommes & luy donnez la couleur iaune auec les fleurs de lys preparées.

*Paſte de Prunes.*

Prenez de la marmelade de pommes, & luy donnez la couleur verte auec des feuilles de poirée preparées, faites la paſte de meſme celles de pommes.

*Paſte de Violette.*

Mondez des feuilles de violette de leurs boutons, pilez-les dans vn mortier, prenez de la marmelade de pommes, & meſlez les violetes parmy, faites la paſte de meſme celles de pommes.

Vous pouuez faire des paſtes de toutes ſortes de fleurs de la meſme façon.

*Paſte de Gennes.*

Prenez des coins bien murs, faites-les boüillir entiers, eſtans cuits tirez-les & les mettez dans de l'eau fraiſche, pelez-les, prenez la chair des coins & la paſſez dans vne paſſoire, prenez la marmelade, faites cuire du ſucre à ſouflé, & l'ayant oſté du feu mettez la marmelade dedans, & la remuez bien auec l'eſpatule ou culliere, mettez-la dans vne terrine & la laiſſez refroidir & la dreſſez, mettez le moule de fer blanc de la figure que vous voulez faire ſur

vne ardoiſe, mettez de la paſte dedans, & l'empliſſez bien, leuez le moule, faites la paſte bien vnie, cizelez-la par deſſus ou y faites des ramages, faites-la ſeicher à l'eſtuue; eſtant ſeche d'vn coſté retournez-la & la changez d'ardoiſe, & la ſechez de l'autre, & lors que vous voudrez vous en ſeruir prenez de l'or en feuille & le coupez par morceaux, dorez voſtre paſte par endroits, moüillez vn peu l'endroit que vous voudrez dorer & mettre l'or deſſus.

---

## Maniere de candir les fruicts, & les fleurs.

### CHAP. XIV.

### *Oranges Candies.*

PRenez des oranges confites ſeches, faites cuire du ſucre à perle & preſque à la plume, & le mettez dans vne terrine, attachez vne épingle à chaque orange, & attachez vn bout de fil à

l'épingle, & attachez le fil à des batons que vous mettrez au dedans de la terrine, mettez les oranges dedans en ſorte qu'elles trempent toutes & qu'elles ne touchent point au fond ny au bord ny les vnes aux autres, mettez-les à l'eſtuue, & les y laiſſez quatre ou cinq iours, puis les tirez.

*Abricots candis.*

Prenez des abricots confits, ſecs & les attachez, & les faites candir de meſme les oranges.

*Fenoüil Candi.*

Prenez des bouquets de fenoüil ſecs, attachez les par la queuë & les candiſſez de meſme les oranges. Vous pouuez candir toutes ſortes de fruicts de meſme.

*Violette candie.*

Mettez les violetes auec leurs queuës dans vne terrine, faites cuire du ſucre à perle, & preſque à la plume, mettez-le ſur les violetes lors qu'il ſera froid, mettez-les en lieu ſec, les couurez & les laiſſez huit iours, & les tirez & les mettez ſecher ſur de la paille, ne les mettez point à l'eſtuue.

*Fleurs d'Orange candie.*

Prenez la fleur d'orange en bouton & la candissez de mesme la violete.

*Fleurs de Bouroche candie.*

Faites-la candir de mesme la violete. Vous pouuez candir toutes sortes de fleurs de la mesme façon, excepté la Roze.

*Boutons de Roze candie.*

Prenez des boutons de roze, faites-les boüillir vne douzaine de boüillons dans de l'eau fraische, faites-les bien égouter, & les faites candir de mesme les oranges.

---

## CHAP. XV.

### *Maniere de faire les Dragées.*

IL faut remarquer que pour faire des dragées il y a deux cuissons de sucre differentes ; L'vne est nommée à perle, l'autre à lisse, comme ils sont expliquez dans les cuissons du sucre au Traité des Confitures ; c'est pourquoy on dit dragées perlées, & dragées lisées.

Il faut pour toutes ſortes de dragées auoir vne grande baſſine de cuiure rouge auec deux ances & plate par le fond, ou d'argent ; ſouſtenuë en l'air auec deux cordes à la hauteur de la ceinture ou enuiron, ſous laquelle vous mettrez vn rechaud ou vne terrine auec du feu mediocre pour faire les dragées perlées.

Il faut auoir vn outil de cuiure rouge en façon d'entonoir, & que le goulot ſoit de la groſſeur d'vn ferret d'éguillette, lequel vous ſuſpendrez en l'air au deſſus du milieu de la baſſine, dans lequel vous mettrez le ſyrop lors que vous en aurez affaire.

*Amandes perlées.*

Prenez des amandes douces bien entieres, & les nettoyez bien de leur pouſſiere & ordure, mettez-les dans la baſſine, deſſechez-les vn peu ſur le feu, mettez du ſyrop dans l'entonnoit auec ſoing de bien remuer la baſſine & faire tourner les dragées dedans afin qu'elles prennent toutes du ſucre également, vous les pouuez auſſi quelques fois remuer auec la main, & les ſeparer

l'vne de l'autre, s'il y en a qui se tiennent, arrestez quelquefois le syrop, & les laissez vn peu reposer & secher; Vous les pouuez rendre si grosses & si couuertes de sucre que vous voudrez en continuant toûjours de mesme.

*Amandes lissées.*

Mettez bien les amandes & les dessechez à la bassine, prenez du syrop cuit à lisse auec vne culliere enuiron demy septier à la fois & le versez dans la bassine, & les remuez souuent auec la main, laissez-les reposer quelquesfois; Vous pouuez les couurir de sucre tant que vous voudrez, en continuant toûjours de mesme.

*Pistache lissée.*

Prenez des pistaches cassées & bien épluchées, mettez-les dans la bassine, & y mettez du sucre cuit à lisse en mesme temps, & les faites comme les amandes lissées. Vous pouvez en faire aussi de perlées en les faisant de mesme les dragrées perlées, mais il ne faut pas les dessecher dans la bassine, il faut laisser couler le sucre en mesme temps.

*Canellas de Milan.*

Prenez de bonne canelle nouuelle, & la coupez par petits morceaux comme des lardons, mettez-les dans la bassine, & mettez du sucre cuit à perle dans l'entonnoir, & les faites comme les amandes perlées.

*Orange perlée.*

Prenez des oranges bonnes à confire, ostez l'écorce de dessus bien mince, coupez l'orange en quatre, ostez le dedans, coupez-la par petits morceaux comme des lardons, faites-les cuire dans l'eau & les confisez au sec, tirez-les sur de la paille, & que tous les morceaux soient separez, & les mettez dans la bassine, & les faites comme les amandes perlées.

*Pois sucrez ou Annis de Verdun.*

Prenez de bon Annis bien doux, nettoyez-le bien & ostez toutes les queuës, & lors qu'il sera bien nettoyé mettez-le dans la bassine & le dessechez vn peu, & acheuez l'annis de mesme les amandes lisées. Et si en desirez faire de plus gros il n'y a qu'a les grossir.

*Coriandes perlées.*

Prenez de la coriande nouuelle & l'épluchez & la nettoyez bien, & la mettez dans la baſſine, faites les de meſme les amandes perlées.

*Fenoüil en dragée.*

Prenez de la graine de fenoüil verte bien douce, & les faites de meſme l'anis de Verdun.

*Abricots en dragées liſsées.*

Prenez des abricots confits ſecs, ou de la paſte d'abricots, pilez-la dans vn mortier auec vn peu d'eau de fleur d'orange, faites-la par petites boules comme vn poix, & l'aplatiſſez auec les doigts comme vne nantille, laiſſez la vn peu ſecher, & en faite des dragées comme les amandes liſsées.

*Dragée de chair de Citron.*

Prenez de la chair de citron tirée au ſec, & en faites des dragées de meſme celle d'abricots; vous pouuez embrer & muſquer les paſtes en les pilant au mortier.

*Graine de Melon.*

Lors que les melons ſont bons, il faut ſerrer la graine des meilleurs & les te-

nir en lieu ſec, & lors que vous voudrez faire des dragées, il la faut bien deſſecher dans la baſſine, & faire les dragées auec le ſyrop cuit à liſſe de meſme les amandes liſsées.

### *Graine de Concombre.*

Dans la ſaiſon des Concombres il en faut ſerrer la graine & la tenir en lieu ſec, lors que vous voudrez faire les dragées il faut oſter l'écorce de deſſus & prendre l'amende de dedans, & faire les dragées de meſme celle de Melon, mais il ne faut pas les faire deſſecher dans la baſſine.

### *Graine de Citroüille.*

Les dragées de citroüille ſe font auſſi de meſme celle des concombres : On peut faire auſſi des dragées de toutes ſortes de fruicts ou paſte de fruicts de la meſme façon.

Vous pouuez embrer & muſquer toutes les dragées, en mettant le muſc & l'ambre preparé dans la baſsine à la derniere couche que vous leur donnerez auec le ſucre.

# Maniere de faire toute ſorte de Machepain.

## CHAPITRE XVI.

### *Machepain Commun.*

LEs machepains & les biſcuits ſont décrits dans le Paſtiſſier François. Mondez les amandes douces auec de l'eau chaude, & les mettez dans de l'eau fraiſche, faites-les bien égouter, pilez-les dans vn mortier auec vn pilon de bois, ayez ſoing de les arrouſer bien ſouuent auec de l'eau commune ou de fleurs d'oranges, ou autres, afin que la paſte ne ſente point l'huile, eſtãt bien pilez en ſorte qu'il ne reſte rien de rude à la paſte, faites cuire du ſucre à la plume, & mettez vos amandes dedans, delayez-les bien & les faites ſecher ſur le feu mediocre, ayez ſoing de les biẽ remuer auec l'eſpatule crainte qu'elles ne ſe brûlẽt au fõd, & lors qu'ils commenceront à ſecher, & ne plus tenir

au poëſlon, tirez-les: Vous les pouuez ſeruir chaud, ou le dreſſez de telle façon que voudrez, il ſe peut ſeruir auſsi froid; ſi voſtre paſte eſt trop ſeche rebattez-la dans le mortier auec du blanc d'œuf, & la rendez ſi molle que vous voudrez: voſtre machepain eſtant dreſsé faites-le cuire dans le four auec feu mediocre deſſus & deſſous, cette paſte vous peut ſeruir à pluſieurs ſortes de machepains. Il faut à vne liure d'amande trois quarterons de ſucre.

*Machepain Royal.*

Prenez de cette paſte de machepain & la dreſſez par anneaux, mettez des blancs d'œufs dans vn plat & trempez vos anneaux dedans, puis les mettez dans du ſucre en poudre & les poudrez bien, & les mettez ſur du papier, faites-les cuire à grand feu deſſus & mediocre deſſous, ne les leuez point de deſſus le papier qu'ils ne ſoient froids.

*Machepain Royal rond.*

Il ſe fait comme le precedent, mais il faut mettre dans chaque anneau gros comme vne noiſette de paſte, & qu'elle ſoit faite auec des blancs d'œufs & du

ſucre en poudre, & la remuez bien auec vne culiere petit à petit iuſqu'à ce qu'elle ſoit vn peu maniable, ayez ſoing de la bien remuer.

*Machepain glacé.*

Prenez de la paſte de machepain commun & la dreſſez par anneaux, ou de telle façon que voudrez, faites vne glace auec de l'eau de fleurs d'orange & du ſucre en poudre, prenez de l'eau de fleurs d'orange, mettez du ſucre dedans, delayez-le bien iuſqu'à ce que la glace ſoit vn peu épaiſſe, trempez vôtre machepain dedans d'vn coſté, & le mettez ſur du papier, & le faites cuire auec le deſſus du four, & le feu mediocre, eſtant cuit laiſſez-le refroidir & le trempez du coſté qu'il n'eſt pas glaſsé, & le faites cuire comme auparauant.

*Tarte de Machepain.*

Prenez de la paſte de machepain commun & la dreſſez en tarte de la grandeur que vous voudrez, faites-la ſecher dans le four, mettez dedans de la glace que vous aurez faite auec de l'eau de fleurs d'orange, & la faites cui-

re auec le deſſus du four & le feu mediocre.

*Glace pour les Tartes de Machepain.*

Prenez vn blanc d'œuf, mettez du ſucre dedans en poudre & le delayez bien, mettez-y vn peu de jus de citron, & mettez du ſucre iuſqu'à ce que la glace ſoit vn peu épaiſſe : On ſe peut auſſi ſeruir de la glace faite auec l'eau de fleurs d'orange & ſucre.

*Tarte de Marmelade de fleurs d'orange.*

Prenez de la paſte de machepain, dreſſez vos tartes de la grandeur que vous voudrez, faites-les cuire au four par deſſous & non pas deſſus, empliſſez-les de marmelade de fleurs d'orange, & les glacez par deſſus, faites cuire la glace auec le deſſus du four.

*Tarte de marmelade d'Abricots.*

Elle ſe fait comme la precedente, ſinon qu'il y faut mettre de la marmelade d'Abricots : Vous en pouuez faire de toutes ſortes de marmelades.

*Machepain d'Abricots.*

Prenez des abricots ſecs ſans noyaux & les pilez dans le mortier auec de l'eau de fleurs d'orange, mettez-y du ſucre

en poudre iusqu'à ce que la paste soit maniable, vous la pouuez dresser en telle façon que vous voudrez, & la faire cuire au four auec du feu dessus & dessous, & pouuez aussi en faire des tartes & abesses.

*Machepain de Cerises, de Pommes, Prunes & Pêches.*

Tous les machepains se peuuent glacer & faire cuire la glace auec le dessus du four, vous les pouuez aussi musquer & ambrer.

*Machepains d'Oranges & Citrons.*

Prenez des oranges confites & les pilez bien dans vn mortier, mettez y deux fois autant de paste de machepain commun, pelez-les bien ensemble, & les dressez comme vous voudrez, & le faites cuire au four, vous le pouuez glacer.

*Machepain en forme de Biscuit.*

Prenez de la mesme paste & l'estendez auec vn rouleau, coupez-la de la forme d'vn biscuit & la façonnez d'vn costé auec vn cousteau, & la faites cuire auec le dessus du four, estant froide glacez-la de l'autre costé, & faites cuire la glace auec le dessus du four.

*Machepain liquide.*

Pilez des amandes douces dans le mortier apres les auoir mondez, arrosez les auec de l'eau de fleurs d'orange, estant bien pilez mettez y vne fois autant de sucre en poudre, & de l'écosse de citron vert rapé, dressez-le en petit pain ou en forme de biscuit & le façonnez auec le couteau, & le faites cuire auec le dessus du four à petit feu, estant froid glacez-le de l'autre costé & la faites cuire de mesme.

*Machepain frisé.*

Pilez des amandes mondées, estant bien pilées mettez-y vne liure d'amandes, trois blancs d'œufs & les pilez bien, mettez-y du sucre en poudre petit à petit iusqu'à ce que la paste soit maniable, passez la à la seringue & la dressez en anneaux sur du papier, faites le cuire auec le dessus du four à feu mediocre, estant froid retournez le de l'autre costé: Il le faut leuer chaud de dessus le papier.

*Machepain souflé.*

Pilez vn quarteron d'amandes douces bien mondées, & l'arrosez d'eau

de fleurs d'orange, estant bien pilez mettez y six blancs d'œufs & les pilez derechef, mettez-y du sucre en poudre petit à petit iusqu'à ce que la paste soit maniable, passez-la à la seringue & la dressez en anneaux sur du papier, faites le cuire au four: Il faut plus de feu dessus que dessous.

*Paste de Iasmin.*

Prenez des fleurs de Iasmin, par exemple vne poignée, pilez-les au mortier auec vn peu de gomme adragan, mettez y du sucre en poudre petit à petit iusqu'à ce que la paste soit maniable, il en faudra bien vne liure, vous la pouuez seringuer ou filler, & la faire secher deuant le feu ou à l'estuue.

*Paste de fleurs d'orange.*

Elle se fait de mesme.

*Paste souflée.*

Faites tremper de la gomme adragan auec de l'eau de fleurs d'orange, passez-la dans vn linge & la broyez bien dans vn mortier, mettez du sucre en poudre petit à petit iusqu'à ce que vous ayez fait vne paste bien maniable, pilez-la bien & l'estendez sur vne table

auec le rouleau de l'épaiſſeur d'vn eſ-cu blanc, faites vne glace auec de l'eau de fleur d'orange & du ſucre en poudre & en glacez voſtre paſte, coupez-la de telle façon que vous voudrez ſur du papier, & la faites cuire au four à feu mediocre deſſus & deſſous.

*Coquillage de ſucre.*

De cette meſme paſte vous pouuez faire toutes ſortes de coquillage & abeſſe de ſucre, ne les glacez point & les faites cuire deuant le feu.

*Pets de Putain.*

Mettez des blancs d'œufs dans vn mortier & vn peu d'eau de fleur d'orange, broyez-les bien & mettez du ſucre en poudre petit à petit, faites vne paſte maniable & en faites des petites boules de la groſſeur d'vne noix & les mettez ſur du papier, faites les cuire au four.

*Pets de putain glacez.*

Faites des boules de la meſme paſte & les trempez dans des blancs d'œufs, puis les mettez dans du ſucre en poudre, tirez-les ſur du papier & les faites cuire au four.

*Paste de Citron.*

Elle se fait de mesme paste que la precedente, en mettant dedans de la rapure de citron.

*Muscadins.*

Prenez de la paste dont on fait les pets de putain, faites des boules comme des poix, mettez-les sur du papier, faites-les cuire au four à feu mediocre, & meslez du musc dans vostre paste.

*Muscadins rouges.*

Rougissez vostre paste auec de la cochenille ou de santel rouge en poudre.

*Muscadins verts.*

Verdissez vostre paste auec du jus de poirée.





# LA MANIERE DE PLIER toute ſorte de linge de Table, & en faire toutes ſortes de figures.



POVR bien piler le linge, il faut ſçauoir le bien pliſſer & friſer. Pliſsé & baſtonné, c'eſt étendre vne ſeruiette bien blanche, bien vnie & bien fermée ſur vne table bien nette, ou ſur vne carte bien vnie & blanche qui ne ſerue qu'à cela ; apres auoir eſtendu la ſeruiette deſſus il la faut prẽdre de trauers le long de l'ourlet & le pliſſer le plus bas & faire les plis plus petits que vous pourrez , preſſez-les le plus fort que vous pourrez auec les doigts les vns contre les autres; cette façon s'appelle plié en baſton rompu, cette façon vous peut ſeruir à met-

tre ſur des couuerts, ou à lauer les mains.

Lorſque les plis ſeront bien joints & preſſez l'vn contre l'autre, vous la pouuez plier en cœur en la pliant par le milieu, & ioindre les deux bouts enſemble vers le milieu enuiron de quatre doigts de long, puis roulez la ſeruiette vers la pointe qui fera le cœur: ou bien vous la pouuez plier en deux ou en trois, ou laiſſer tout de ſon long.

*Pour friſer vne ſeruiete.*

Lorſque vous aurez pliſsé la ſeruiete bien vnie & bien preſsée, il la faut friſer auec le bout des doigts le plus delié que l'on peut, en commençant par le milieu ou par l'vn des bouts iuſqu'à la fin: il faut auoir ſoin de bien preſſer les plis les vns contre les autres, & les tenir bien vnis. Cette façon vous peut ſeruir à faire pluſieurs ſortes de couuerts en la dreſſant ſur le pain en forme differente.

*Plyé par bande.*

Prenez vne ſeruiete de trauers par l'ourlet & la pliez enuiron de la largeur d'vn poulce, faites vn autre plis qui de-

borde l'ourlet encore d'vn poulce, faite encore vn plis de l'autre costé de la mesme largeur, & continuez tout le long de la seruiete tenant les plis les plus vnis que vous pourrez, en apres renuersez la seruiete auec la main, & la pliez en trois en amenant les deux bouts vers le milieu, puis la pliés par le milieu. Vous pouvez de cette façon faire plusieurs couuerts differents.

*Plié en Melon.*

Prenez vne seruiete, & estant plié par bandes, mais laissez aux deux bouts prés de demy pied sans plier, puis reprenez la seruiete de trauers & la plissez bien menu, & en le mettant sur le pain, pliez les deux bouts qui n'auront poit esté pliez par dessous le pain.

*Melon frisé.*

Pliez la seruiete de mesme la precedente, & lors qu'elle sera plisée, reprenez tous les plis de dedans l'vn apres l'autre auec la pointe d'une épingle ou d'vne lardoire en les releuant en haut, & la mettre de mesme l'autre sur le pain.

*Coquille double.*

Prenez vne seruiete & la pliez de trauers en deux par le milieu, & pliez l'vn des costez par bandes, & laissez pour le moins six doigts au bout sans plier, puis la retournez de l'autre costé & la pliez de mesme, & prenez la seruiete de trauers & la plissez bien delié, pressez bien les plis, ouurez les deux bouts de la seruiete qui ne sont point pliez par bandes, mettez vn pain dedans, & renuersez la seruiete de sa hauteur sur le pain, & que les deux bouts soient dessous.

*Coquille double & frisée.*

Pliez la seruiete par bandes & la plissez de mesme la precedente, & tirez les plis de dedans, de mesme que celle du melon frisé, & la dressez sur l'assiete de mesme l'autre.

*Coquille simple.*

Prenez vne seruiee en longueur, & pliez enuiron vn pied de la seruiete par dessous, & pliez le reste par bande à six doigts prés de l'ourlet, & prenez la seruiete de trauers & la plissez bien delié, prenez vn pain & enfermez les deux bouts de la seruiete dessous, &

renuerſez la coquille ſur le pain : Vous la pouuez friſer de meſme l'autre.

*Pied de bœuf.*

Pliez vne ſeruiete en trois de ſa longeur, prenez les deux pointes & les amenez enſemble en faiſant vne pointe dans le milieu de la ſeruiete, retournez la ſeruiete, prenez les deux bouts & les ioignez enſemble dans le milieu en ſorte qu'il ſe faſſe deux pointes aux deux côtez de la ſeruiete, ioignez les deux pointes enſemble bien égalemēt, repliez la ſeruiete par le milieu, ouurez deux des bouts, mettez le pain dedans, & mettez les bouts ſous le pain, renuerſez la ſeruiete ſur le pain, & retirez vne des pointes de la ſeruiete ſur le bas de l'aſſiete.

*En Coq.*

Pliez vne ſeruiete en deux de trauers, que les deux ourlets ſoient joints enſemble, baſtonnez-la de trauers le plus bas que vous pourrez, & la friſez bien delié, ouurez la ſeruiete iuſqu'à vn doigt prés du milieu, repreſſez les plis le plus que vous pourrez, mettez vn gros pain ſous le milieu de la ſeruiete en ſorte que l'areſte de la ſeruiete ſoit

au milieu du pain par vn des bouts, où à l'areſte vous tirerez la teſte & le bec du coq, laquelle vous eleuerez en haut, vous luy ferez la crete & barbe auec du drap ou ſerge rouge, & les yeux auec quelques graines rouges, leſquelles vous ferez tenir auec de la cire blanche, ou de la gomme adragan detrempée; de l'autre bout de l'areſte vous en tirerez la queuë que vous eleuerez en haut des deux coſtez de la ſeruiete, vous en formerez les aiſles que vous coucherez au long bien proprement.

*Le Faiſan.*

Vous ferez le faiſan de la meſme façon du coq, mais vous ne luy ferez point de crete, & vous luy marquerez la teſte & le col auec des petites fleurs de couleurs auenantes, & les ferez tenir auec de la gomme adragan detrempée, & vous luy alongerez la queuë & les aiſles plus qu'au coq, & les tiendrez plus droites.

*La Poule.*

Vous ferez la Poule de meſme le Coq; mais ne luy faites pas la crete ſi rouge ny ſi grande, ny la teſte ſi rele-

uée, & la queuë plus en bas & plus large.

*Poule qui couue dans vn buiſſon.*

Vous plierez la ſeruiete de meſme celle du coq, vous mettrez dedans vn gros pain, & vous ferez le buiſſon auec les bords de la ſeruiete que vous tournerez en rond autour du pain de la groſſeur du poing, & ferez ſortir des eſpines par endroits, & ferez paſſer la teſte & la queuë par deſſous le buiſſon.

*Poule auec ſes pouſſins.*

Vous plierez la ſeruiete de meſme celle du coq & la dreſſerez ſur vn pain, vous tirerez ſes petits des bords de la ſeruiete, & les ferez ſortir par deſſous ſes aiſles, ſon eſtomac & ſa queuë: Vous pouuez auſſi en faire quelqu'vn ſur ſon dos, ayez ſoing de bien former le bec & les yeux.

*Le Poulet.*

Le poulet ſe fait de meſme le coq, mais il faut mettre vn petit pain, & ne luy guere faire de crete, & la queuë peu leuée.

*Le Chapon.*

Le chapon ſe fait de meſme le coq,

mais il luy faut faire vne crete raze.

*Deux poules dans vn pasté.*

Pliez vne seruiete de largeur en trois & la plissez de sa longueur, frisez-la le plus delié que vous pourrez, & apres ouurez les deux bouts à vn doigt prés des plis, vous mettrez sous chaque plis vn pain rond, & des bords de la seruiete vous formerez comme les bords d'vn pasté, par dessus lesquelles vous ferez sortir les testes des poulets des plis qui sont sur le pain.

*Quatre Perdrix.*

Pliez vne seruiete de sa largeur en quatre & la bastõnez de sa longueur, & la frisez bien menu, ouurez-la à vn doigt prés des plis, & mettez vn petit pain sous chaque ply & formez le bec, la queuë & les aisles d'vne perdrix au droit de l'areste de chaque pain.

*Vn Pigeon qui couue dans vn pannier.*

Pliez vne seruiete de mesme façon que celle du coq, ouurez-la & mettez vn pain sous les plis, faites la forme d'vn pannier des bords de la seruiete, tirez la teste & la queuë du pigeon au droit

de l'areſte par deſſus le pannier, & les aiſles à coſté.

*Poulet-d'Inde.*

Pliez la ſeruiete du poulet-d'Inde de meſme celle du coq, mettez vn gros pain deſſous, eleuez la teſte vn peu plus haute, & tenez le col gros, mettez vn morceau de taffetas rouge ſur ſon bec, ſemez la teſte & le col de petites fleurs de differentes couleurs ; vous pouuez faire la queuë en rond de meſme celle du Paon, mais il ne la faut pas tant eleuer.

*La Tortuë.*

Baſtonnez une ſeruiete de trauers & la friſez bien delié, mettez vn pain rond ſous le milieu, tirez la teſte du milieu d'vn des ourlets, & la queuë de l'autre ourlet, & tirez les quatre pieds des quatre coins de la ſeruiete.

*Le Chien auec vn collier.*

A vn pied d'vn des ourlets de la ſeruiete faites vne bande d'vn poulce de large, & baſtonnez la ſeruiete de ſa longueur & la friſez, excepté la bande que vous eleuerez en haut par plis de meſme la coquille friſée, de laquelle

vous ferez le collier, mettez vn gros pain long ſous le ventre, & vn à la teine dans la teſte, que vous eleuerez vn peu en haut, & tirez les quatre pieds des quatre coins de la ſeruiete.

*Cochon de laict.*

Pliez la ſeruiete de meſme celle du Chien, mais n'y faites point de bandes, faites la teſte vn peu longue & l'abbaiſſez en bas, mettez vn pain vn peu gros dans la teſte, & vn long ſous le ventre.

*Le Lievre.*

Baſtonnez la ſeruiete de trauers & la friſez bien delié, mettez vn pain long ſous la ſeruiete pour former le ventre, mettez vn petit pain pour former la teſte, faites les quatre pieds des quatre coins de la ſeruiete, & le tenez le plus long que vous pourrez.

*Deux Lapins.*

Pliez la ſeruiete de meſme celle du Lievre, mettez deux pains longs deſſous, faites vne ſeparation de la ſeruiete entre les deux pains, ne tenez pas les corps ſi longs que celuy du lievre, ny la teſte ſi groſſe: vous pouuez tourner vne teſte d'vn coſté & l'autre de l'autre.

*Le Herisson.*

Pliez vne seruiete par bandes de trauers, & que les bandes soient d'vn poulce de large, bastonnez-la, & releuez tous les plis de mesme que la coquille frisée, mettez vn pain rond dessous, faites vostre seruiete bien en rond, tirez les quatre pieds des coins de la seruiete, & faites vne petite teste.

*Le Brochet.*

Faites vne bande de trauers à la seruiete qui ait demy-pied de large, faites que l'ourlet soit ioignant le bord de la bande, bastonnez la seruiete de sa longueur & la frisez, faites au deffaut de la bande enuiron quatre doigts de frisure, & laissez quatre autres doigts sans friser, refrisez encore quatre doigts, & laissez prés l'ourlet quatre doigts sans friser pour former la queuë ; mettez vn pain long sous la seruiete & rangez bien les bords, mettez vn autre pain dans la bande qui n'est point frisée, de laquelle vous formerez la gueule.

*La Carpe.*

Bastonnez vne seruiete de trauers, frisez enuiron demy-pied & en laissez

cinq ou ſix doigts ſans friſer, friſez en encore autant, & en laiſſez autant ſans friſer, & laiſſez à vn bout deux ou trois doigts ſans friſer pour faire la queuë: mettez vn pain long ſous la ſeruiete pour faire le corps, & vn à la reine pour faire la teſte.

*Le Turbot.*

Baſtonnez vne ſeruiete de trauers & la friſez iuſqu'à quatre doigts de l'vn des bouts, mettez vn grand pain rond large & plat ſous la ſeruiete du bout qui ne ſera point plié, retournez le en rond autour de la ſeruiete, faites vne petite teſte & vne petite queuë.

*La Barbuë.*

La Barbuë ſe fait de meſme le Turbot.

*La Mitre.*

Pliez vne ſeruiete de trauers par le milieu, & faites que les deux ourlets ſoient ioignants enſemble, repliez les quatre coins de la ſeruiete en dedans, en ſorte que cela faſſe vne pointe dans le milieu qui ſoit large d'vn poulce ou enuiron, baſtonnez la ſeruiete de ſa longueur, faites-la bien deliée, excepté la

pointe que vous laisserez sans friser, ouurez la seruiete par la pointe, mettez vn pain rond dans le fond de la seruiete & la refermez, dressez la pointe en haut à demy ouuerte, vous pouuez mettre vn pain long dedans pour la tenir droite.

*Croix du S. Esprit.*

Prenez vne seruiete quarrée, ou la pliez par vn bout en sorte qu'elle soit bien quarrée, pliez les quatre coins de la seruiete dans le milieu, & qu'ils se ioignent bien, & faites que les quatre pointes soient bien vnies & égales, retournez la seruiete de l'autre costé, la pliant de mesme façon, retournez-la encore vne fois, & la repliez de mesme, & la croix se trouuera bien formée: vous pouuez mettre vn pain rond dessous.

*Croix de Lorraine.*

Pliez la seruiete de mesme la precedente & la retournez de l'autre costé,

renuerſez la pointe du milieu de la ſer-
uiete ſur les quatre pointes de dehors :
vous pouuez mettre le pain rond dans
la croix ou ſous la ſeruiete.



# TABLE
## DV CONFITVRIER.



G

*Fin de la Table du Confiturier.*



*EXTRAICT DV PRIVILEGE du Roy.*

PAR grace & Priuilege du Roy; il est permis à IEAN GAILLARD Libraire à Paris, d'imprimer ou faire imprimer *Le Confiturier François, &c.* Et defences sont faites à tous Imprimeurs, Libraires, & autres de quelque qualité & condition qu'ils soient, d'imprimer ou faire imprimer, vendre ny distribuer ledit Liure, si ce n'est du consentement dudit Gaillard, & ce durant le temps & espace de cinq ans, comme plus amplement est declaré en l'original des Lettres données à Paris le 26. Avril 1658.

Signé, MABOVL.

*Acheué d'imprimer pour la premiere fois le 5. Février 1660.*

84





